

Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! Verwerfen

WEISSBURGUNDER
EHRENHAUSEN 2022

ORTSWEIN

6,4 G/L SÄURE B.A. WS

13 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

1,7 G/L RESTZUCKER

2024-2029+ TRINKREIFE

KORK VERSCHLUSS

Rauchig animierendes Bukett mit Noten von geschälter Walnuss und Steinmehl. Mit Luft auch Salzzitrone und weiße Blüten. Etwas Wiesenkräuter und Melisse ebenso. Am Gaumen feingliedrig und druckvoll mit finessenreichen Säurebogen. Präzise und langanhaftender Nachhall. Großer Weißer Pinot! (Thomas Schabl, Weinakademiker)

Falstaff: 93 Punkte
“Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. feine Nuancen von weisem Kernobst, noch etwas zurückhaltend, zart nach Birne, mit einem Hauch von Walnuss und Limette unterlegt. Saftig, gute Komplexität, zitronige Nuancen, salzige Mineralik, straff und anhaltend. limetten auch im Abgang, ein frischer Speisenbegleiter.“

Traubensorte

Die Trauben sind klein und walzenförmig und reifen bis Mitte Oktober aus. Die Sorte liebt skelettreiche Böden. Die Weine haben leicht nussige bis brotige Aromen, sind elegant, würzig und ziemlich extraktreich.

Weinlese

Lese und Traubenselektion per Hand, Entrappung der Beeren und kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, langsame, spontane Vergärung im traditionellen Holzfass, 12 Monate Ausbau im großen traditionellem Holzfass und weitere 6 Monate im Edelstahltank. Unfiltriert abgefüllt.

Boden / Anbaugebiet

Sehr kalkhaltiger Opok (Kalkmergel).

Speisebegleiter

Fisch, Meeresfrüchte, aber auch Kalbsfleisch und Geflügel wird dieser anpassungsfähige Begleiter kulinarisch bestens abrunden

FALSTAFF
(93 Punkte)

Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at